

◎用意する材料(1人前)  
牛乳 200ml 水 150ml お好みのパスタ 70g

◎つくり方

- ①鍋に本品1袋と牛乳、水を入れ、よくかき混ぜ、中火にかけます。
- ②沸騰したら、パスタを入れて軽くかき混ぜます。沸騰を保つ程度の弱火にして、パスタに記載の茹で時間を目安に煮込みます。
- ③お好みのパスタの硬さに仕上がったら出来上がりです。  
●おすすめのパスタは、チェルターニですが、スパゲッティなど他のパスタでもおつくりいただけます。(生パスタや早めでのパスタをご使用になる場合は、水を50ml程度減らしてください。)●パスタの分量はお好みで調整してください。●具材を追加する場合は、①で入れてください。追加具材は、ほうれん草やしめじがおすすめです。●お好みで②の煮込み時間を長めにしても、おいしく召し上がれます。  
●本品はレトルトパウチ食品です。●製品の特性上、パウチの内側に香味油が付着していますが、品質には問題ありません。良く絞り出してお使いください。●製品中に黒い粒が見られることがありますが、これは鮭の皮の一部ですので、品質には問題ありません。

ご注意

- 除去処理をしておりますが、鮭の骨が残っていることがありますので、注意してお召し上がりください。
- 牛乳の吹きこぼれにご注意ください。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけでの取り扱いは避けてください。
- 調理およびお召し上がりの際は、ヤケドにご注意ください。●開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。●調理後はお早めにお召し上がりください。

無印良品 煮込んでつくるスープパスタの素 サーモンとマスカルポーネクリーム

●名称:スープパスタの素 ●原材料名:さけフレーク(さけ、食塩)(ベトナム製造)、クリーム、油脂加工食品、チーズ、脱脂粉乳、小麦粉、香味油、なたね油、にんにく、ドライトマト、ワイン、さけエキス、食塩、でん粉、砂糖、ガーリックパウダー、ディル、黒コショウ、酵母エキス、白コショウ、(一部に小麦・乳成分・さけ・大豆を含む) ●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 ●内容量:130g ●賞味期限:表面下部に記載(開封前) ●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。 ●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

製造所:株式会社にしき食品 空港南工場 宮城県岩沼市空港南1-1-1

本当に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	乳成分 milk	さけ salmon	大豆 soybean
-------------	-------------	--------------	---------------

えび・かに・卵・落花生を含む製品と共に設備で製造しているので、ご注意ください。

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画  
お客様相談室電話0120-14-6404  
www.muji.com

2407101



この商品のパッケージの一部には、  
リサイクル素材のフィルムと植物由来  
原料のインキを使用しています。



この表示値は、目安です。